

## 牡丹 PEONY

¥3,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Appetizer
点心五種盛り合わせ	紫玉蘭點心 Dim sum (5kinds)
豚肉とキャベツの甘味噌炒め	回鍋肉 Stir-fried pork and cabbage with sweet miso
本日のチャーハン	即日美味炒飯 Today's fried rice
デザート	甜品 Dessert

## 木蓮 MAGNOLIA

¥6,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Appetizer
愛知県産 白みる貝と季節野菜の 爽やかな木姜油炒め	木姜油炒象拔蚌 Stir-fried Geoduck clam with Flavored oils
ジュンサイと鮑、あおさ、白木耳の 極上蒸しスープ	鮑雪耳純菜燉湯 Abalone and water shield, aosa seaweed white snow fungus – exquisite steamed soup
名物 北京ダック	北京脆鴨皮 Beijing roasted duck
牛肉と苦瓜の香ばしい豆鼓炒め	豆鼓炒苦瓜牛肉 Stir-fried beef and bitter melon with fermented black beans
国産レモンと鶏肉のチャーハン	檸檬鶏炒飯 Fried rice with Lemon and Chicken
デザート	甜品 Dessert

## 蘭花 ORCHID

¥12,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Appetizer
活け鮑と九条葱のジンジャー炒め	姜葱炒鮑片 Stir-fried abalone and leek with ginger flavor
壺入りフカヒレの醤油煮込み	紅焼元壺 Braised shark's fin with soy sauce in a pot
名物 北京ダック	北京脆鴨皮 Beijing roasted duck
梅肉スプタ 心地よい酸味	梅汁排骨 Sour pork with pram paste
季節野菜の炒め	清炒時菜 Today's vegetable dish
穴子と茄子の香ばしい焼き土鍋チャーハン	星鰻茄子砂鍋炒飯 Spicy fried rice with conger-eel and eggplant
デザート	甜品 Dessert

## 紫玉蘭 SHIGYOKURAN

¥26,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Appetizer
穴子の湯葉巻き 実山椒塩香り揚げ	実山椒炸星鰻湯葉 Deep fried conger-eel with green Japanese peppercoms
名物 北京ダック	北京脆鴨皮 Beijing roasted duck
フカヒレの姿煮(半身)	紅焼排翅 Braised Shark's fin (Half Size)
フカヒレの姿煮 +¥3,500	
オマール海老と板春雨の四川風炒め	麻辣板粉大龍蝦 Sichuan style stir-fried lobster and Glass noodles
和牛フィレ肉と京野菜 黒胡椒ソース	黒胡椒炒牛腩利 Stir-fried Wagyu fillet with black pepper flavor
イタリア産たっぷりトリュフと 牛肉のチャーハン	牛肉松露炒飯 Fried rice and beef with italian truffle
デザート	甜品 Dessert

※表示価格はすべて税込みでございます。※All prices include 10% tax

※各コースは2名様よりご注文いただけます。※Our courses require a minimum of two persons ordering the same menu.

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する場合がございます。※Menus are subject to change without notice.

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.